

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran umum lokasi penelitian**

##### **1. Pelaksanaan Pelatihan**

Politeknik Pariwisata Makassar, berada di bawah naungan Kementerian Pariwisata Republik Indonesia, berlokasi di Jalan Gunung Rinjani No.1, Kota Mandiri Tanjung Bunga, Makassar. Lembaga ini dipimpin oleh Direktur Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM.Par., CHE. Sejak didirikan pada 18 September 1991 dengan nama Balai Pendidikan Latihan Pariwisata (BPLP), perguruan tinggi ini mengalami beberapa perubahan nama. Pada tahun 1997, namanya berubah menjadi Akademi Pariwisata Makassar (AKPAR) dan pada tahun 2015, secara resmi berganti nama menjadi Politeknik Pariwisata Makassar, yang diresmikan oleh mantan Menteri Pariwisata, Dr. H. Ir. Arief Yahya, M.Sc.

Dalam mendukung kegiatan ko-kurikuler, Politeknik Pariwisata Makassar menyediakan berbagai fasilitas untuk seni modern dan tradisional serta sarana olahraga. Fasilitas yang tersedia mencakup ruang kelas dengan teknologi modern seperti *fingerprint*, *CCTV*, *speaker*, dan proyektor *LCD*. Institusi ini juga memiliki sistem *ticketing online* berbasis teknologi *Abacus*, ruang simulasi *MICE*, laboratorium simulasi perjalanan, *housekeeping*, *laundry* dan *dry cleaning*, serta beberapa *cottage* dan hotel praktik yang setara dengan hotel berbintang. Restoran dan bar praktik juga tersedia sebagai bagian dari fasilitas pendidikan.

Untuk keperluan penelitian, laboratorium dapur digunakan untuk berbagai eksperimen, salah satunya adalah "Pengolahan *Snack bar* tepung ubi jalar putih) Dengan fasilitas-fasilitas ini, Politeknik Pariwisata Makassar berupaya memberikan pendidikan yang komprehensif dan mendukung pengembangan keterampilan praktis mahasiswa di bidang pariwisata.

##### **2. Lokasi Pengambilan Bahan**

Dalam penelitian ini, bahan utama yang digunakan adalah tepung ubi jalar putih, yang dapat ditemukan secara *online* karena ketersediaannya yang masih

terbatas di pasaran. Peneliti memperoleh bahan utama ini dengan melakukan pembelian secara daring selama penelitian berlangsung. Metode pembelian *online* dipilih karena kemudahan akses dan ketersediaan produk yang lebih baik dibandingkan dengan mencari di toko fisik, yang sering kali tidak menyediakan tepung ubi jalar putih. Pendekatan ini memastikan kelancaran proses penelitian dengan menyediakan bahan utama yang diperlukan secara konsisten dan tepat waktu, meskipun dengan tantangan ketersediaan di pasaran lokal yang terbatas.

## **B. Hasil Penelitian**

Bab ini berisi ulasan tentang hasil dan pembahasan penelitian. Ulasan yang dimaksud, yaitu ulasan tentang;

1. Hasil dan pembahasan terkait tahapan pembuatan *Snack bar* tepung ubi jalar putih dan;
2. Hasil dan pembahasan terkait penilaian karakteristik *Snack bar* tepung ubi jalar putih

Pada bagian pertama, Ulasan berfokus pada tiga hal, yaitu tentang;

1. Bahan dan peralatan (*Utensil*) atau perangkat (*Equipment*)
2. Resep dan tahap serta proses pembuatan *Snack bar* tepung ubi jalar putih
3. Penilaian peneliti terhadap *Snack bar* tepung ubi jalar putih

Ulasan ini berfokus pada penilaian karakteristik *Snack bar* dari tepung ubi jalar putih oleh panelis terbatas. Ulasan detail pada masing-masing bagian termuat dalam sub bab berturut.

### **1. Bahan dan peralatan *Snack bar* tepung ubi jalar putih**

#### **a. Bahan**

Penelitian tugas akhir ini melalui dua tahap peninjauan resep. Pada peninjauan pertama, penelitian dilakukan dengan mengacu pada resep standar yang diadaptasi dari buku *Functional Foods* by Vasiliki Lagouri, 2019. Resep tersebut menggunakan bahan-bahan seperti tepung, sirup, gula, minyak nabati, kacang-kacangan, dan buah kering. Setelah resep awal ini

diuji, dilakukan diskusi dengan pakar, yaitu Bapak Faisal Akbar Zaenal, yang merupakan dosen dan Ketua Program Studi Seni Kuliner.

Berdasarkan masukan dari diskusi tersebut, resep *Snack bar* dilakukan beberapa penambahan untuk meningkatkan kualitas produk. Perubahan resep mencakup penggunaan bahan-bahan seperti telur, gula, susu bubuk, vanila bubuk, mentega, tepung ubi jalar putih, selai kurma, selai kacang, selai biji bunga matahari, kismis, kacang tanah, dan maizena. Perubahan ini bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi dan cita rasa *Snack bar*, sehingga hasil akhirnya lebih sesuai dengan standar kualitas yang diharapkan. Ulasan tentang bahan pangan yang dimaksud, adalah sebagai berikut :

#### 1. Telur

Telur adalah sumber protein berkualitas tinggi dan menyediakan vitamin serta mineral penting seperti vitamin B12, vitamin D, dan selenium. Telur juga berperan sebagai pengikat dalam pembuatan *Snack bar*, membantu menyatukan bahan-bahan lain.

#### 2. Gula

Gula berfungsi sebagai pemanis dan juga memberikan tekstur yang diinginkan pada *Snack bar*. Gula membantu dalam proses karamelisasi yang memberikan rasa dan warna pada produk akhir.

#### 3. Susu Bubuk

Susu bubuk menyediakan protein, kalsium, dan beberapa vitamin dan mineral. Susu bubuk juga membantu dalam pembentukan tekstur dan kelembutan pada *Snack bar*.

#### 4. Vanilla Bubuk

Vanila bubuk digunakan untuk memberikan aroma dan rasa khas vanila pada *Snack bar*. Vanila juga dapat meningkatkan cita rasa dari bahan-bahan lain yang digunakan.

#### 5. Mentega

Mentega menambahkan rasa kaya dan tekstur lembut pada *Snack bar*. Ini juga berperan sebagai lemak yang membantu mengikat bahan-bahan lain dan memberikan kelembaban.

#### 6. Tepung ubi jalar putih

Tepung ubi jalar putih adalah sumber karbohidrat kompleks, serat, dan beberapa vitamin dan mineral. Penggunaan tepung ini memberikan tekstur yang unik dan meningkatkan nilai gizi *Snack bar*.

#### 7. Selai kurma

Selai kurma menambahkan rasa manis alami dan memberikan sumber serat serta antioksidan. Kurma juga kaya akan vitamin dan mineral seperti potasium, magnesium, dan vitamin B6.

#### 8. Selai kacang

Selai kacang adalah sumber protein, lemak sehat, dan serat. Ini juga mengandung berbagai vitamin dan mineral, termasuk vitamin E, magnesium, dan niacin.

#### 9. Selai biji bunga matahari

Selai biji bunga matahari menyediakan protein, lemak sehat, dan sejumlah vitamin dan mineral, termasuk vitamin E dan magnesium.

#### 10. Kismis

Kismis memberikan rasa manis alami serta tekstur yang kenyal. Mereka juga merupakan sumber serat, vitamin, dan antioksidan.

#### 11. Kacang tanah






Kacang tanah adalah sumber protein, lemak sehat, dan berbagai vitamin serta mineral. Mereka juga memberikan tekstur yang renyah pada *Snack bar*.






#### 12. Maizena

Maizena digunakan sebagai pengental dan memberikan tekstur yang halus. Ini juga membantu dalam mengikat bahan-bahan lain

## b. Peralatan (Utensil dan equipment)

Tabel 7. Peralatan dan Perangkat

No	Nama Alat	Gambar Alat	Kegunaan
1.	<i>Hand Mixer</i>		<i>Hand mixer</i> adalah alat dapur yang digunakan untuk mencampur, mengocok, bahan-bahan
2.	<i>Bowl</i>		<i>Bowl</i> adalah wadah yang akan digunakan untuk menyimpan bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian
3.	<i>Measuring Spoon</i>		<i>Measuring spoon</i> adalah alat yang digunakan dalam mengukur berat bahan dalam ukuran kecil
4.	<i>Scale</i>		<i>Scale</i> berfungsi untuk menimbang bahan yang akan digunakan dalam penelitian
5	<i>Insert stainless</i>		<i>Insert stainless</i> adalah wadah yang digunakan untuk menyimpan bahan-bahan makanan yang akan digunakan.

No	Nama Alat	Gambar Alat	Kegunaan
6	<i>Oven</i>		<i>Oven</i> adalah alat yang digunakan untuk memanggang bahan masakan seperti <i>Snack bar</i>
7.	<i>Saute pan</i>		<i>Saute pan</i> berfungsi untuk menyangrai bahan masakan, seperti kacang tanah
8.	<i>Stove</i>		<i>Stove</i> atau kompor adalah <i>kitchen equipment</i> yang digunakan dalam proses pemasakan makanan.
9.	<i>Napkin</i>		Digunakan untuk membersihkan bahan dan tempat kerja.
10.	<i>Hand glove</i>		Digunakan untuk alat sanitasi pada bahan yang akan di aduk agar tidak terkontaminasi.

---

(Sumber: Hasil olah data,2024)

## 2. Resep dan tahap pembuatan

### a. Resep

Resep untuk pembuatan *Snack bar* yang berbahan dasar tepung ubi jalar putih, seperti yang tercantum dalam tabel resep, dapat dijelaskan secara

lebih rinci. Dalam proses ini, setiap langkah pembuatan *Snack bar* akan diuraikan secara sistematis, mulai dari persiapan bahan hingga tahap akhir produksi. Proses pembuatan melibatkan penggunaan tepung ubi jalar putih sebagai bahan utama, yang dipadukan dengan berbagai bahan lain sesuai dengan takaran yang telah ditentukan dalam tabel resep. Setiap tahap, dari pencampuran bahan, pembentukan adonan, hingga proses pemanggangan atau pengolahan akhir, akan dijelaskan secara terperinci untuk memastikan hasil akhir yang optimal dan sesuai dengan standar yang diharapkan, berikut adalah resep *Snack bar* tepung ubi jalar putih:

1) Resep standar *Snack bar* F1 dengan pencampuran tepung ubi jalar putih dan tepung terigu (50%:50%)

Tabel 8. Resep *Snack bar* Tepung Ubi Jalar Putih (50%:50%)

Bahan	Takaran
Tepung ubi jalar putih	50 gr
Tepung terigu	50 gr
Telur	1 pcs
Gula	15 gr
Susu bubuk	20 gr
Vanila bubuk	2 gr
Mentega	50 gr
Selai kurma	10 gr
Selai kacang	10 gr
Selai biji bunga matahari	10 gr
Kismis	30 gr
Kacang tanah	20 gr
Maizena	20 gr

Sumber : Hasil Olah data, 2024

2) Resep standar *Snack bar* F2 dengan pencampuran tepung ubi jalar putih dan tepung terigu (70%:30%)

Tabel 9. Resep *Snack bar* tepung ubi jalar putih (70%:30%)

Bahan	Takaran
Tepung ubi jalar putih	70 gr
Tepung terigu	30 gr
Telur	1 pcs
Gula	15 gr
Susu bubuk	20 gr
Vanila bubuk	2 gr
Mentega	50 gr
Selai kurma	10 gr
Selai kacang	10 gr
Selai biji bunga matahari	10 gr
Kismis	30 gr
Kacang tanah	20 gr
Maizena	20 gr

Sumber : Hasil Olah data, 2024



2) Resep standar *Snack bar* F3 dengan menggunakan tepung ubi jalar putih (100%)

Tabel 10. Resep *Snack bar* Tepung Ubi Jalar Putih (70%:30%)

Bahan	Takaran
Tepung ubi jalar putih	100 gr
Telur	1 pcs
Gula	15 gr
Susu bubuk	20 gr
Vanila bubuk	2 gr
Mentega	50 gr
Selai kurma	10 gr
Selai kacang	10 gr
Selai biji bunga matahari	10 gr
Kismis	30 gr
Kacang tanah	20 gr
Maizena	20 gr

Sumber : Hasil Olah data, 2024

Setiap takaran bahan yang digunakan dalam resep ini telah ditentukan melalui proses yang cermat dan terstruktur. Awalnya, resep asli diperoleh dari jurnal ilmiah yang relevan. Setelah itu, resep tersebut dimodifikasi melalui diskusi mendalam dengan para pakar di bidang ini, yang memberikan masukan berharga berdasarkan pengetahuan dan pengalaman mereka. Modifikasi ini dilakukan untuk menyesuaikan resep agar sesuai dengan tujuan penelitian yang spesifik.

#### b. Tahap pembuatan

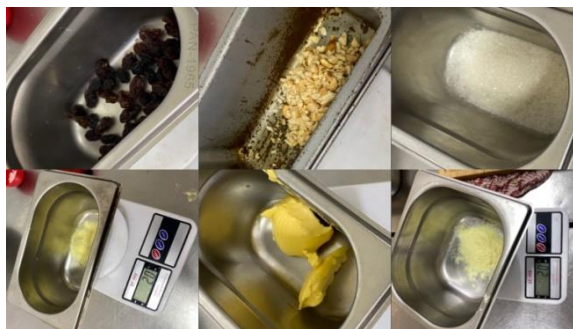
Proses pembuatan *Snack bar* berbahan dasar tepung ubi jalar putih dilakukan melalui tiga kali uji coba yang berbeda, masing-masing uji

coba dilakukan secara berurutan untuk memastikan konsistensi dan validitas hasil. Setiap uji coba ini didokumentasikan secara sistematis dan terstruktur dalam sub bab yang disusun secara berurutan, di mana setiap sub bab menjelaskan tahapan-tahapan spesifik dari proses pembuatan *Snack bar* pada uji coba tersebut. Dengan pendekatan ini, setiap langkah dan hasil dari masing-masing uji coba dapat dianalisis secara komprehensif, memungkinkan peneliti untuk melakukan evaluasi menyeluruh serta penyesuaian yang diperlukan pada setiap tahap. Seluruh proses ini dilakukan untuk memastikan bahwa *Snack bar* yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan. Berikut adalah tahapan pembuatan *Snack bar* tepung ubi jalar putih:

1) Pembuatan *Snack bar* tepung ubi jalar putih percobaan pertama

Proses pembuatan *Snack bar* tepung ubi jalar putih pada penelitian ini melalui beberapa tahapan yaitu;

a) Penimbangan bahan-bahan *Snack bar* tepung ubi jalar putih



Gambar 3 Bahan yang sudah ditimbang  
(Sumber: Olah data, 2024)

b) Pembuatan meringue, yaitu pengocokan putih telur hingga berbusa, lalu menambahkan gula (15 gr) secara bertahap hingga terbentuk puncak yang kaku dan mengilap.



Gambar 4 Pembuatan meringue  
(Sumber: Olah data, 2024)

c) Menambahkan susu bubuk (20 gr), Vanila bubuk (2 gr), dan mentega (50 gr) kemudian aduk hingga merata



Gambar 5 Pencampuran susu bubuk, vanila bubuk dan mentega  
(Sumber: Olah data, 2024)

d) Setelah itu, menambahkan formulasi *Snack bar* tepung ubi jalar putih F3 (100 gr ) lalu mencampur sampai kalis



Gambar 6 Pencampuran tepung ubi jalar putih  
(Sumber: Olah data, 2024)

e) Kemudian masukkan selai kurma (10 gr), selai kacang (10 gr), selai biji bunga matahari (10gr), kismis (30 gr), kacang tanah (20 gr) dan maizena (20gr), aduk hingga merata



Gambar 7 Pencampuran Bahan  
(Sumber: Olah data, 2024)

f) Bentuk *Snack bar* menjadi persegi panjang dengan



Gambar 8 Pembentukan *Snack bar*  
(Sumber: Olah data, 2024)

g) Panggang dengan suhu 100°C Selama 60 menit



Gambar 9 Pemangangan *Snack bar*  
(Sumber: Olah data, 2024)

2) Pembuatan *Snack bar* tepung ubi jalar putih percobaan kedua

Proses pembuatan *Snack bar* tepung ubi jalar putih pada penelitian ini melalui beberapa tahapan yaitu;

a) Penimbangan bahan-bahan *Snack bar* tepung ubi jalar putih



Gambar 10 Bahan yang sudah ditimbang  
(Sumber: Olah data, 2024)

b) Pembuatan meringue, yaitu pengocokan putih telur hingga berbusa, lalu menambahkan gula (15 gr) secara bertahap hingga terbentuk puncak yang kaku dan mengilap.



Gambar 11 Pembuatan meringue  
(Sumber: Olah data, 2024)

c) Menambahkan susu bubuk (20 gr), Vanila bubuk (2 gr), dan mentega (50 gr) kemudian aduk hingga merata



Gambar 12 Pencampuran susu bubuk, vanila bubuk dan mentega  
(Sumber: Olah data, 2024)

d) Setelah itu, menambahkan formulasi *Snack bar* tepung ubi jalar putih dan tepung terigu F1 (50 gr:50 gr) lalu mencampur sampai kalis



Gambar 13 Pencampuran tepung ubi jalar putih  
(Sumber: Olah data, 2024)

e) Kemudian masukkan selai kurma (10 gr), selai kacang (10 gr), selai biji bunga matahari (10gr), kismis (30 gr), kacang tanah (20 gr) dan maizena (20gr), aduk hingga merata



Gambar 14 Pencampuran Bahan  
(Sumber: Olah data, 2024)

f) Bentuk *Snack bar* menjadi persegi panjang dengan berat 50 gr per batang, kemudian Panggang dengan suhu 100°C Selama 60 menit



Gambar 15 Pembentukan dan pemanggangan  
(Sumber: Olah data, 2024)

### 3) Pembuatan *Snack bar* tepung ubi jalar putih percobaan ketiga

Proses pembuatan *Snack bar* tepung ubi jalar putih pada penelitian ini melalui beberapa tahapan yaitu;

#### a) Penimbangan bahan-bahan *Snack bar* tepung ubi jalar putih



Gambar 16 Bahan yang sudah ditimbang  
(Sumber: Olah data, 2024)

#### b) Pembuatan meringue, yaitu pengocokan putih telur hingga berbusa, lalu menambahkan gula (15 gr) secara bertahap hingga terbentuk puncak yang kaku dan mengilap.



Gambar 17 Pembuatan meringue  
(Sumber: Olah data, 2024)

#### c) Menambahkan susu bubuk (20 gr), Vanila bubuk (2 gr), dan mentega (50 gr) kemudian aduk hingga merata



Gambar 18 Pencampuran susu bubuk, vanila bubuk dan mentega  
(Sumber: Olah data, 2024)

d) Setelah itu, menambahkan formulasi *Snack bar* tepung ubi jalar putih dan tepung terigu F2 (70 gr:30 gr) lalu mencampur sampai kalis



Gambar 19 Pencampuran tepung ubi jalar putih  
(Sumber: Olah data, 2024)

e) Kemudian masukkan selai kurma (10 gr), selai kacang (10 gr), selai biji bunga matahari (10gr), kismis (30 gr), kacang tanah (20 gr) dan maizena (20gr), aduk hingga merata



Gambar 20 Pencampuran Bahan  
(Sumber: Olah data, 2024)

f) Bentuk *Snack bar* menjadi persegi panjang dengan berat 50 gram perbatang kemudian Panggang dengan suhu 100°C Selama 60 menit





Gambar 21 Pembentukan dan pemanggangan  
(Sumber: Olah data, 2024)

### 3. Penilaian peneliti terhadap *Snack bar* tepung ubi jalar putih

Penelitian ini dilakukan sebanyak tiga kali percobaan. Penilaian produk pada percobaan satu, dua dan tiga termuat dalam sub bab berturut

#### 1. Penilaian produk percobaan pertama

Dalam formulasi ini, *Snack bar* sepenuhnya terbuat dari tepung ubi jalar putih, tanpa campuran tepung terigu. Hasil penilaian menunjukkan bahwa produk ini memiliki tekstur yang lebih padat dan sedikit lebih kering dibandingkan dengan formulasi lainnya. Akan tetapi mungkin kurang diminati oleh beberapa konsumen yang lebih menyukai *Snack bar* yang lebih renyah atau lembut. Rasa ubi jalar yang dominan pada formulasi ini bisa menjadi daya tarik tersendiri bagi mereka yang menyukai rasa tersebut, namun juga bisa menjadi tantangan bagi konsumen yang lebih menyukai rasa yang tidak terlalu kuat.



Gambar 22 Hasil akhir *Snack bar* tepung ubi jalar putih (100%)  
(Sumber : Olah data, 2024)

## 2. Penilaian produk percobaan kedua

Kombinasi yang seimbang antara tepung ubi jalar putih dan tepung terigu dalam formulasi ini menghasilkan *Snack bar* dengan tekstur yang lebih renyah dan ringan. Tepung terigu memberikan daya kembang yang lebih baik, membuat *Snack bar* menjadi lebih kompak dan memiliki tekstur yang lebih menarik secara sensorik. Dari segi rasa, kombinasi ini menciptakan tampilan yang lebih halus dan tidak terlalu dominan, sehingga cenderung lebih mudah diterima oleh berbagai konsumen yang menginginkan cita rasa yang seimbang dan tekstur yang renyah.



Gambar 23 Hasil akhir *Snack bar* tepung ubi jalar putih (50%:50%)  
(Sumber : Olah data, 2024)

## 3. Penilaian produk percobaan ketiga

Formulasi ini menawarkan keseimbangan yang baik antara rasa dan tekstur. Dengan mayoritas komposisi dari tepung ubi jalar putih, *Snack bar* ini masih mempertahankan karakteristik rasa ubi jalar yang kuat, tetapi dengan tambahan tepung terigu yang membantu memperbaiki tekstur dan daya kembang. Hasilnya adalah *Snack bar* yang memiliki tekstur lebih lembut dibandingkan dengan formulasi 100% tepung ubi jalar, namun tetap renyah dan menyenangkan saat dikonsumsi. Rasa yang dihasilkan cukup seimbang, dengan rasa ubi jalar yang tidak terlalu menonjol namun tetap hadir, memberikan daya tarik yang lebih luas bagi konsumen.



Gambar 24 Hasil akhir *Snack bar* tepung ubi jalar putih (70%:30%)  
(Sumber : Olah data, 2024)

Pada setiap formulasi memiliki keunggulan dan kekurangannya sendiri yang perlu dipertimbangkan dalam pengembangan produk. Formulasi 100% tepung ubi jalar putih mungkin lebih menarik bagi konsumen yang menyukai rasa dan tekstur ubi jalar yang khas. Formulasi 50:50 menawarkan keseimbangan yang baik antara tekstur renyah dan rasa yang seimbang, menjadikannya lebih mudah diterima oleh berbagai kalangan konsumen. Sementara itu, formulasi 70:30 memberikan kombinasi optimal antara tekstur yang baik dan rasa yang tetap enak, menjadikannya pilihan yang cocok untuk konsumen yang mencari produk dengan cita rasa yang khas namun tetap menarik dari segi tekstur.

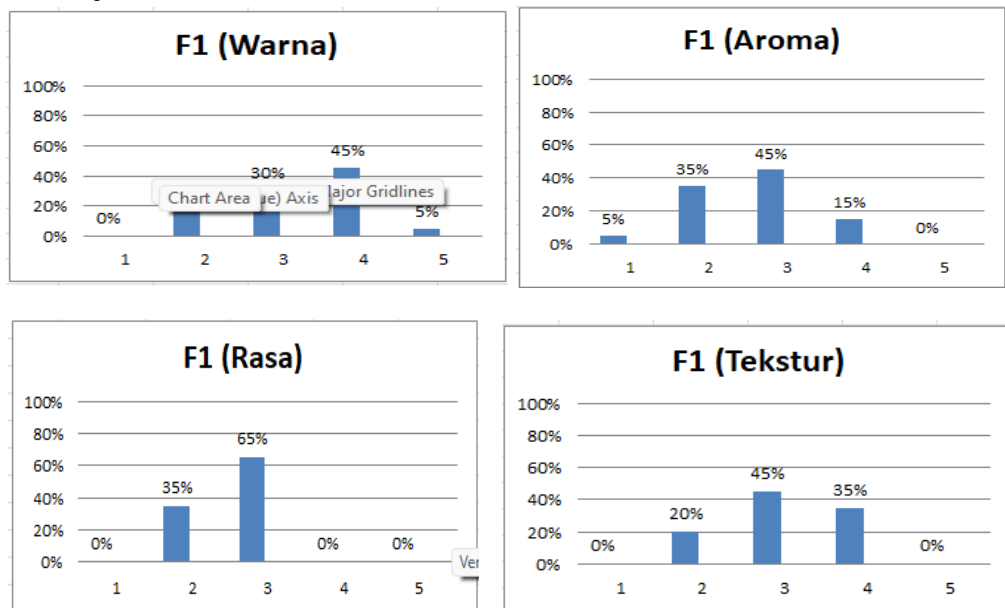
#### **4. Analisis Data**

Dalam penelitian ini, jenis dan sumber data yang digunakan meliputi data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui hasil eksperimen yang dilakukan selama penelitian serta melalui uji indrawi yang melibatkan responden. Untuk data sekunder, peneliti mengumpulkan informasi melalui kuesioner yang disebarakan, yang dirancang sesuai dengan uji yang dilakukan menggunakan skala Likert. Metode ini memungkinkan peneliti untuk memperoleh data yang komprehensif dan terstruktur guna mendukung analisis penelitian.

Berdasarkan hasil uji coba pada kelompok F1, F2, dan F3, serta pengumpulan data melalui kuesioner yang diisi oleh panelis terbatas dan terlatih, penilaian dilakukan terhadap *Snack bar* tepung ubi jalar putih dalam aspek warna,

aroma, tekstur, dan rasa menggunakan skala 1-5. Data dari 20 responden tersebut kemudian dianalisis menggunakan statistik deskriptif. Hasil analisis ini digunakan untuk menentukan karakteristik akhir dari produk *Snack bar* tepung ubi jalar putih.

#### A. Hasil Uji Inderawi Produk Kontrol (F1)



Gambar 25 Grafik Data F1  
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

Tabel 11. Hasil Uji Inderawi (F1)

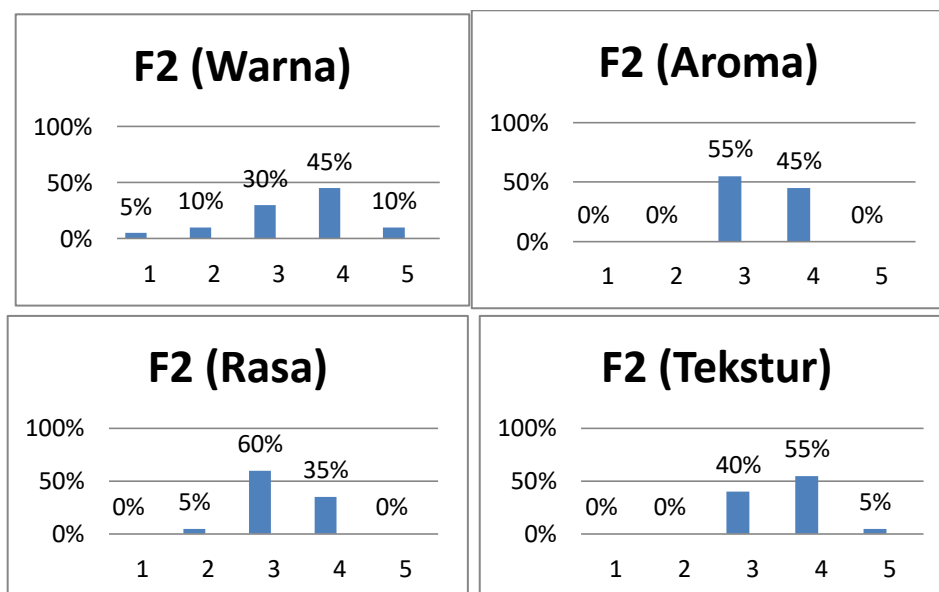
Indikator	Skala Penilaian <i>Snack bar</i> tepung ubi jalar putih										Rerata	Rerata %	Karakteristik akhir
	P	5 %	P	4 %	P	3 %	P	2 %	P	1 %			
Warna	1	5 %	9	45 %	6	30 %	4	20 %	0	0 %	3,35	67%	Cukup kuning kecoklatan
Aroma	0	0 %	3	15 %	9	45 %	7	35 %	1	5 %	2,70	54%	Cukup nyata aroma ubi jalar
Tekstur	0	0 %	7	35 %	9	45 %	4	20 %	0	0 %	3,15	63%	Cukup Padat
Rasa	0	0 %	0	0%	13	65 %	7	35 %	0	100 %	2,65	53%	Cukup nyata rasa ubi jalar putih

Sumber : Hasil Olah Data Peneliti, 2024

1. Indikator warna, terdapat 1 responden memilih nilai 5 dengan presentase 5%, 9 responden yang memilih nilai 4 dengan presentase 45%, 6 responden memilih nilai 3 dengan presentasi 30%, 4 orang memilih nilai 2 dengan presentase 20% dan tidak ada yang memilih nilai 1. Dengan demikian, rata-rata nilai yang dihasilkan pada indikator warna adalah 3,35 dengan presentase rerata 67% dan menunjukkan bahwa warna yang dihasilkan pada *Snack bar* tepung ubi jalar putih adalah cukup kuning kecoklatan
2. Indikator aroma, terdapat 3 responden yang memilih nilai 4 dengan presentase 15%, 9 responden memilih nilai 3 dengan presentasi 45%, 7 orang memilih nilai 2 dengan presentase 35% dan 1 responden memilih nilai 1 dengan presentase 5%. Dengan demikian, rata-rata

- nilai yang dihasilkan pada indikator aroma adalah 2,70 dengan presentase rerata 54% dan menunjukkan bahwa aroma yang dihasilkan pada *Snack bar* tepung ubi jalar putih adalah Cukup nyata aromanya
3. Indikator Tekstur, terdapat 7 responden yang memilih nilai 4 dengan presentase 35%, 9 responden memilih nilai 3 dengan presentasi 45%, 4 orang memilih nilai 2 dengan presentase 20% dan tidak ada yang memilih nilai 1 dan 5. Dengan demikian, rata-rata nilai yang dihasilkan pada indikator warna adalah 3,15 dengan presentase rerata 63% dan menunjukkan bahwa warna yang dihasilkan pada *Snack bar* tepung ubi jalar putih adalah cukup padat
  4. Indikator Rasa, terdapat 13 responden memilih nilai 3 dengan presentasi 63%, 7 orang memilih nilai 2 dengan presentase 35% dan tidak ada yang memilih nilai 1,4 dan 5. Dengan demikian, rata-rata nilai yang dihasilkan pada indikator warna adalah 2,65 dengan presentase rerata 53% dan menunjukkan bahwa warna yang dihasilkan pada *Snack bar* tepung ubi jalar putih adalah Cukup nyata

c. Hasil Uji Inderawi Produk (F2)



Gambar 26 Grafik Data F2  
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

Tabel 12. Hasil Uji Inderawi (F2)

Indikator	Skala Penilaian <i>Snack bar</i> tepung ubi jalar putih										Rerata	Rerata %	Karakteristik akhir
	P	5 %	P	4 %	P	3 %	P	2 %	P	1 %			
Warna	2	10 %	9	45 %	6	30 %	2	10 %	1	5 %	3,45	69%	Kuning kecoklatan
Aroma	0	0 %	9	45 %	11	55 %	0	0 %	0	0 %	3,45	69%	nyata aroma ubi jalar putih
Tekstur	1	5 %	11	55 %	8	40 %	0	20 %	0	0 %	3,65	73%	Padat
Rasa	0	0 %	7	35 %	12	60 %	1	5 %	0	0 %	3,30	66%	nyata rasa ubi jalar putih

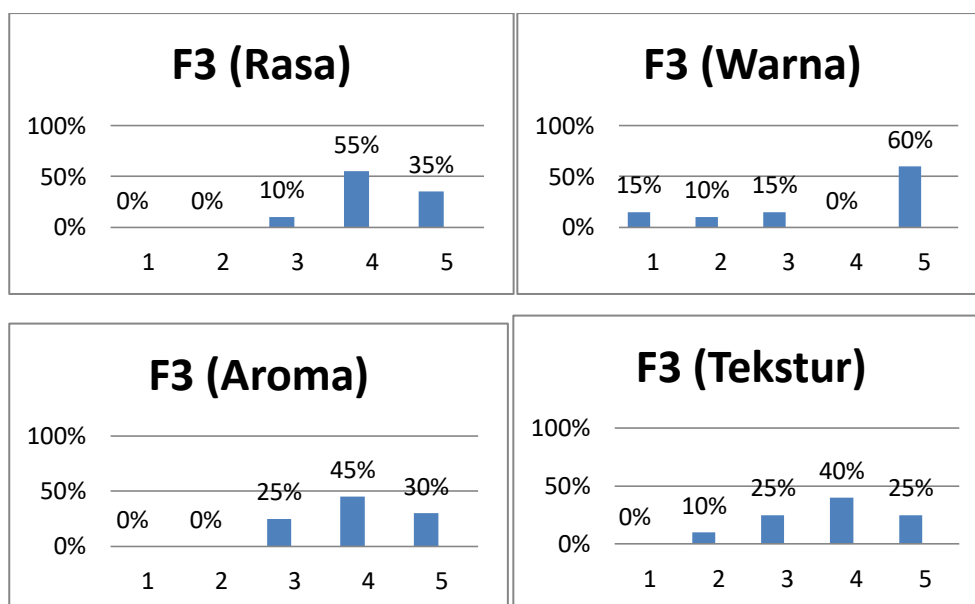
Sumber : Hasil Olah Data Peneliti, 2024

1. Indikator warna, terdapat 2 responden memilih nilai 5 dengan presentase 10%, 9 responden yang memilih nilai 4 dengan presentase 45%, 6 responden memilih nilai 3 dengan presentasi 30%, 2 orang memilih nilai 2 dengan presentase 10% dan 1 responden memilih nilai 1 dengan presentase 5%. Dengan demikian, rata-rata nilai yang dihasilkan pada indikator warna adalah 3,45 dengan presentase rerata 69% dan menunjukkan bahwa warna yang dihasilkan pada *Snack bar* tepung ubi jalar putih adalah kuning kecoklatan
2. Indikator aroma, terdapat 9 responden yang memilih nilai 4 dengan presentase 45%, 11 responden memilih nilai 3 dengan presentasi 55%, dan tidak ada responden yang memilih nilai 1,2 dan 5. Dengan demikian, rata-rata nilai yang dihasilkan pada indikator aroma adalah 3,45 dengan presentase rerata 69% dan menunjukkan bahwa aroma

yang dihasilkan pada *Snack bar* tepung ubi jalar putih adalah nyata aroma ubi jalar putih

3. Indikator Tekstur, terdapat 1 responden yang memilih nilai 5 dengan presentase 5%, 11 responden memilih nilai 4 dengan presentasi 55%, 8 responden memilih nilai 3 dengan presentase 40% dan tidak ada yang memilih nilai 2 dan 1. Dengan demikian, rata-rata nilai yang dihasilkan pada indikator tekstur adalah 3,65 dengan presentase rerata 73% dan menunjukkan bahwa tekstur yang dihasilkan pada *Snack bar* tepung ubi jalar putih adalah padat
4. Indikator Rasa, terdapat 7 responden yang memilih nilai 4 dengan presentase 35%, 12 responden memilih nilai 3 dengan presentasi 60%, 1 responden memilih nilai 2 dengan presentase 5% dan tidak ada yang memilih nilai 1 dan 5. Dengan demikian, rata-rata nilai yang dihasilkan pada indikator rasa adalah 3,30 dengan presentase rerata 66% dan menunjukkan bahwa rasa yang dihasilkan pada *Snack bar* tepung ubi jalar putih adalah nyata rasa ubi jalar putih

#### d. Hasil Uji Inderawi Produk (F3)



Gambar 27 Grafik Data F3  
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)



Tabel 13. Hasil Uji Inderawi (F3)

Indikator	Skala Penilaian <i>Snack bar</i> tepung ubi jalar putih										Rerata	Rerata %	Karakteristik akhir
	P	5 %	P	4 %	P	3 %	P	2 %	P	1 %			
Warna	12	60 %	0	0 %	3	15 %	2	10 %	3	15 %	3,80	76%	Kuning kecoklatan
Aroma	6	30 %	9	45 %	5	25 %	0	0 %	0	0 %	3,00	60%	Cukup nyata aroma ubi jalar putih
Tekstur	5	25 %	8	40 %	5	25 %	2	10 %	0	0 %	3,65	76%	Padat
Rasa	7	35 %	11	55 %	2	10 %	0	0 %	0	0 %	4,25	85%	Sangat nyata rasa ubi jalar putih

Sumber : Hasil Olah Data Peneliti, 2024

1. Indikator warna, terdapat 12 responden memilih nilai 5 dengan presentase 60%, 3 responden yang memilih nilai 3 dengan presentase 15%, 2 responden memilih nilai 2 dengan presentasi 10%, 3 orang memilih nilai 1 dengan presentase 5% dan 1 dan tidak ada responden yang memilih nilai 4. Dengan demikian, rata-rata nilai yang dihasilkan pada indikator warna adalah 3,80 dengan presentase rerata 76% dan menunjukkan bahwa warna yang dihasilkan pada *Snack bar* tepung ubi jalar putih adalah kuning kecoklatan
2. Indikator aroma, terdapat 6 responden memilih nilai 5 dengan presentase 30%, 9 responden yang memilih nilai 4 dengan presentase 45%, 5 responden memilih nilai 3 dengan presentasi 25% dan tidak ada responden yang memilih nilai 2 dan 1 . Dengan demikian, rata-rata nilai yang dihasilkan pada indikator aroma adalah 3,00 dengan presentase rerata 60% dan menunjukkan bahwa aroma yang

dihasilkan pada *Snack bar* tepung ubi jalar putih adalah cukup nyata aroma ubi jalar putih

3. Indikator tekstur, terdapat 5 responden memilih nilai 5 dengan presentase 25%, 8 responden yang memilih nilai 4 dengan presentase 40%, 11 responden memilih nilai 4 dengan presentasi 25%, 2 responden memilih nilai 2 dengan presentase 10% dan tidak ada responden yang memilih nilai 1 . Dengan demikian, rata-rata nilai yang dihasilkan pada indikator aroma adalah 3,00 dengan presentase rerata 60% dan menunjukkan bahwa tekstur yang dihasilkan pada *Snack bar* tepung ubi jalar putih adalah cukup nyata aroma ubi jalar putih
4. Indikator rasa, terdapat 7 responden memilih nilai 5 dengan presentase 35%, 8 responden yang memilih nilai 4 dengan presentase 55%, 2 responden memilih nilai 3 dengan presentasi 10% dan tidak ada responden yang memilih nilai 1 dan 2 . Dengan demikian, rata-rata nilai yang dihasilkan pada indikator aroma adalah 4,25 dengan presentase rerata 85% dan menunjukkan bahwa rasa yang dihasilkan pada *Snack bar* tepung ubi jalar putih adalah Sangat nyata aroma ubi jalar putih

Keterangan Skala Nilai Uji Inderawi :

1) Warna

1 : Tidak kuning kecoklatan

2 : Kurang kuning kecoklatan

3 : Cukup kuning kecoklatan

4 : kuning kecoklatan

5 : Sangat kuning kecoklatan

## 2) Aroma

1 : Tidak nyata aroma ubi jalar putih

2 : Kurang nyata aroma ubi jalar putih

3 : Cukup nyata aroma ubi jalar putih

4 : Nyata aroma ubi jalar putih

5 : Sangat nyata aroma ubi jalar putih

## 1) Tekstur

1 : Sangat kurang padat

2 : Kurang padat

3 : Cukup padat

4 : Padat

5 : Sangat padat

## 1) Rasa

1 : Tidak nyata rasa ubi jalar putih

2 : Kurang nyata rasa ubi jalar putih

3 : Cukup nyata rasa ubi jalar putih

4 : Nyata rasa ubi jalar putih

5 : Sangat nyata rasa ubi jalar putih

**C. Pembahasan**1. Proses pembuatan *Snack bar* tepung ubi jalar putih

Dalam penelitian ini, pembuatan *Snack bar* dari tepung ubi jalar putih dilakukan melalui tiga tahap yaitu: Persiapan pelaksanaan, dan penyelesaian.

Tahap persiapan melibatkan penyediaan alat dan bahan yang dibutuhkan selama proses eksperimen. Alat-alat yang disiapkan antara lain *Hand mixer, bowl, measuring spoon, scale, insert stainless, oven, saute pan, stove, napkin, dan hand glove*. Bahan-bahan yang digunakan meliputi telur, gula, susu bubuk, vanila bubuk, mentega, tepung ubi jalar putih, selai kurma, selai kacang, selai biji bunga matahari, kismis, kacang tanah, dan maizena. Tahap pelaksanaan mencakup proses penimbangan dan pencampuran bahan sesuai dengan standar resep dalam pembuatan snack dari tepung ubi jalar putih

## 2. Karakteristik dari *Snack bar* tepung ubi jalar putih

Pada penelitian ini *Snack bar* tepung ubi jalar putih merupakan produk eksperimen yang diharapkan dapat menjadi variasi dengan bahan lokal tepung ubi jalar putih dengan tujuan mengurangi produksi impor tepung terigu di Indonesia. Berdasarkan standar *Snack bar* di dalam jurnal rahayu et al 2020, memiliki standar yang baik dari segi warna, aroma, rasa sesuai dengan bahan utama yang digunakan dan untuk standar tekstur yang baik, adalah padat namun lembut.

Para peneliti menerapkan pembuatan *Snack bar* menggunakan tepung ubi jalar putih dengan mengevaluasi karakteristik akhir produk melalui perbandingan beberapa formulasi. Dalam penilaian sensorik oleh para peneliti, formulasi *Snack bar* dengan kombinasi tepung ubi jalar putih dan tepung terigu dalam rasio 50:50 (F1) menunjukkan warna yang kurang kuning kecoklatan, aroma ubi jalar putih yang kurang menonjol, tekstur padat, dan rasa ubi jalar putih yang kurang terasa. Sebaliknya, formulasi dengan rasio 70% tepung ubi jalar putih dan 30% tepung terigu (F2) menghasilkan warna kuning kecoklatan yang lebih baik, aroma ubi jalar putih yang lebih nyata, tekstur padat, dan rasa ubi jalar putih yang lebih terasa. Formulasi yang hanya menggunakan tepung ubi jalar putih (F3) memberikan hasil terbaik, dengan warna yang sangat kuning kecoklatan, aroma ubi jalar putih yang sangat kuat, tekstur padat, dan rasa ubi jalar putih yang sangat nyata.

Untuk hasil akhirnya, dilakukan uji inderawi terhadap *Snack bar* tepung ubi jalar putih menggunakan formulasi yang berbeda. *Snack bar* dengan formulasi

50:50 (F1), *Snack bar* dengan formulasi (70:30) dan *Snack bar* dengan formulasi 100% (F3). Pengujian ini melibatkan 20 panelis, yang terdiri atas 3 staf *pastry and bakery*, dan 17 mahasiswa seni kuliner Poltekpar Makassar. Hasil uji inderawi menunjukkan bahwa formulasi